

# Izvrnuti kolač sa višnjama i jabukama

## Za 8 osoba

100 g braon šećera  
50 g margarina  
300 g smrznutih višanja  
1 jabuka

## Testo

200 g šećera  
100 g mlečnog margarina  
100 g krem sira  
200 g brašna  
1 kesica praška za pecivo  
 $\frac{1}{4}$  kašičice soli  
2 jaja  
1 dl mleka  
1 kašičica aroma vanile

## Dekoracija

šlag pena  
dekor mrvice

## Način pripreme

1. Otopiti margarin. Ivice tepsije za pečenje dobro premazati margarinom, a ostatak nasuti u tepsiju. Braon šećer ravnomerno rasporediti po dnu tepsije. Preko šećera rasporediti prethodno otopljene višnje i iseckane jabuke. Ostaviti sa strane.
2. U posudu za mešanje staviti šećer i mlečni margarin i mešati dok se ne dobije kompaktna masa. Dodati krem sir i nastaviti mešanje. U ovu masu dodati jaja, a zatim uz lagano mešanje postepeno dodati brašno. Na kraju dodati mleko i aromu vanile.
3. Testo polako presuti preko voća u tepsiji i peći na 180 stepeni oko 45 minuta.
4. Nakon pečenja ostaviti da se ohladi, a zatim kolač prebaciti na tanjur tako da voće bude na vrhu. Kada se potpuno ohladi servirati dekorisano šlagom i ukrasnim „mrvicama“.